

21. KW

Speiseplan vom:

20.05.-26.05.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag Pfingstmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Veggi Menü 9,90 €	Nudeln mit einer Sahnesauce mit Champignons und Blattspinat dazu Parmesan	Apfel-Lasagne mit Vanillegeschmack, Apfelwürfeln und einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Erdbeersauce	Panierte vegetarische Gemüsefrikadelle mit einer Käsecreme dazu Kartoffelkräuterpüree und ein Beilagensalat	Makkaroni in einer Cheddarkäse- Bechamel überbacken mit Schmorzwiebeln	Spiralnudeln mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch dazu einen kleinen Salat	Weißkohl-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie und Porree	Hausgemachte Grießschnitte mit Zimt und Zucker mit Pflaumenkompott
Inhaltsstoffe	Ei,G1,M	5,Ei,G1,M	Ei,G1,M,Sen	G1,M	G1,Sen	Sel.Sen	5.G1.M
Menü 2 9,90 €	Cevapcici vom Rind mit Paprika-Reis dazu Ajvar-Dip und Krautsalat	Vegetarische Ravioli mit Ricotta-Spinat dazu Lachs-Rahmsauce leicht geräuchert	Riesen Rösti mit gebratenen Hähnchenstreifen, Gemüse und Fetakäse überbacken	Köttbullar Hackbällchen vom Geflügel mit Rahm-Preiselbeersauce dazu Salzkartoffeln	Hausgemachte Frikadelle (vom Schwein und Rind)	Weißkohl-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie, Porree	Überbackene Paprikaschoten in Tomaten-Kräutersauce dazu Gemüsereis mit Karotten, Lauch,Sellerie und Erbsen
Inhaltsstoffe	Ei,G1,M,Sen	F,M,Sel	Ei,G1,M	1,Ei,G1,M,Sen	Ei,G1,M,Sel,Sen	Sel.Sen	Ei.Sel
Menü 3 9,90 €	Schnitzel vom Schwein mit weißem Spargel dazu Sauce á la Hollandaise und Salzkartoffeln	Gebackene Hähnchenkeulen mit Rotkohl und Kartoffelpüree		Schnitzel vom Schwein mit einer fruchtigen Paprika-Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	Pochierter Seelachs in einer Kräuter- Tomaten-Hollandaise dazu Romanesco und Salzkartoffeln	Sei.sen Schweinenackenbraten in Kräuterrahm mit Speckbohnen und Butterkartoffeln	Geschmorter Rinderbraten mit Paprika dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
inhaltsstoffe	Ei,G1,M,Sel	6,M	Ei	Ei,G1,Sel	Ei,F,M	15,M,Sel	Sel
Menü 4 Mini 8,90 €	mit weißem Spargel dazu Sauce á la Hollandaise und Salzkartoffeln	Gebackene Hähnchenkeulen mit Rotkohl und Kartoffelpüree		Schnitzel vom Schwein mit einer fruchtigen Paprika-Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	Pochierter Seelachs in einer Kräuter- Tomaten-Hollandaise dazu Romanesco und Salzkartoffeln	10,111,001	061
Inhaltsstoffe	M,Sel	6,M	Ei .	Ei,G1,Sel	Ei,F,M	Caritae Maniidi	- ARON
Menü 5 9,90 €		und Remoulade dazu Gurkensalat	Putenfrikadelle in Kräuterrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln	Chicken Nuggets mit Süß-Saurer-Sauce dazu Erbsen und Reis	Vegetarischer Eintopf von roten Linsen mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette	Caritas Menüdienst gesundes Genießen Kunde: Möglichst Wochenbestellung bis	
Inhaltsstoffe		Ei,F,G1,M,Sel,Sen	Ei.G1,M,Sel,Sen	5,6,Ei,G1,Sel,Sen	G.G1,Sel	dienstags der Vorwoche	,
Salatteller/ Kaltmenü 9,90 €		Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen	Bunter Salat mit Thunfisch und Cocktaildressing	"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen	Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuterdressing dazu ein knuspriges	Information und Anmeldung: Tel. 72601540 (Montag bis Freitag 8-13 Uhr) *inkl. 7% MwSt.	
Inhaltsstoffe		G1,M,Sen	4,G1,M,Ei,M,F	G1,M,Sel,Sen	Baguette G1,Sen	wohltuend. mei	nschlich. caritas 🗟

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte K=Krebstiere F=Flsch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss 1)Farbstoff 3= Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säurungsmittel 15)Nitritpökelsalz 18)Milcheiweiß 19)gepökelt G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme